CURSO OFICIAL (VIRTUAL EN VIVO)

HACCP PARA PESCADOS Y MARISCOS (SEAFOOD HACCP ALLIANCE / AFDO)

CURRICULUM ESTANDARIZADO APROBADO POR FDA

FORMACION DEL INDIVIDUO ENTRENADO EN LA NORMA HACCP PARA PESCADOS Y MARISCOS - CFR 21 PARTE 123

Incluye actualización FSMA

El programa de entrenamiento de la SeaFood HACCP Alliance fue diseñado para cumplir con los requisitos de capacitación bajo la regulación HACCP obligatoria de la U.S. FDA, a las personas involucradas en la manipulación, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y distribución del pescado y productos pesqueros, establecidos en el 21 CFR Parte 123.10.

Esta sección (Parte 123.10) del reglamento de la FDA requiere que ciertas actividades HACCP sean conducidas por un **"individuo entrenado"**. Un **"individuo entrenado"** es aquel que ha completado exitosamente la capacitación en la aplicación de HACCP a productos pesqueros en un programa al menos equivalente al currículum estandarizado reconocido por la FDA, o un **"individuo entrenado"** es alguien que ha adquirido conocimiento de la aplicación de HACCP a los productos pesqueros a través de la experiencia laboral.

Este **Curso Oficial HACCP Para Pescados y Mariscos (SeaFood HACCP Alliance)** es un curriculum estandarizado aprobado por la U.S. FDA.

Sec. 123.10 Entrenamiento (según lo escrito en el reglamento de la FDA):
Como mínimo, las siguientes funciones serán desempeñadas por una persona que haya completado con éxito la capacitación en la aplicación de los principios de HACCP para el procesamiento de pescado y productos pesqueros al menos equivalente a la recibida bajo un curriculum estandarizado reconocido como adecuado por la U.S. FDA o que de otra manera calificado a través de la experiencia laboral para llevar a cabo estas funciones.

Las siguientes actividades deben ser realizadas por un "individuo entrenado":

• Desarrollar un plan HACCP, que podría incluir la adaptación de un modelo o plan HACCP de tipo genérico, que sea apropiado para un procesador de alimentos específico, para cumplir con los requisitos de la Sec. 123,6 (b).

• Reevaluar y modificar el plan HACCP de acuerdo con los procedimientos de acción correctiva especificados en la Sec. 123.7 (c) (5), el plan HACCP de acuerdo con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (a) (1), y el análisis de peligros de conformidad con las actividades de verificación especificadas en la Sec. 123.8 (c); y

• Realizar la revisión de registros requerido por la Sec. 123.8 (a) (3).

Carga Horaria: 20 horas

Ejecución: Ecuador
Martes 17 de Noviembre de 2026 (09h00 a 17h00)
Miércoles 18 de Noviembre de 2026 (09h00 a 17h00)
Jueves 19 de Noviembre de 2026 (09h00 a 13h00)

Horario:
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: *ONLINE*

La realización y ejecución de este Curso Oficial cuenta con la aprobación de la Seafood HACCP Alliance y la Association of Food and Drug Officials (AFDO) de los EE.UU, creadores del programa de entrenamiento (SHA / AFDO), como objetivo de satisfacer el mandato regulatorio de que toda actividad HACCP debe ser completada por un individuo entrenado en Seafood HACCP (FDA Título 21 CFR Parte 123.10)

Contenido Académico (Incluye actualización FSMA basado en el Training Curriculum 6th Edition):

- Capítulo 1. Bienvenida y Objetivos del Curso
- Capítulo 2. Programas Prerrequisito. BPM - BPM actuales (regulación parte 117). Procedimientos de control sanitario, 8 claves de saneamiento de FDA. Otros requerimientos regulatorios aplicables (FSMA).
- Capítulo 3. Pasos Preliminares para HACCP.
- Capítulo 4. Peligros que afectan la Inocuidad de mariscos y pescados.
- Capítulo 5. Análisis de Peligros.
- Capítulo 6. Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 7. Establecimiento de los Límites Críticos.
- Capítulo 8. Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
- Capítulo 9. Acciones Correctivas.
- Capítulo 10. Determinación de los procedimientos de Verificación.
- Capítulo 11. Procedimiento de mantenimiento de Registros.
- Capítulo 12. Norma HACCP para Mariscos y Pescados. FSMA y Seafood - Trazabilidad.
- Capítulo 13. Recursos para preparar Planes HACCP.
- Repaso y Preparación para el desarrollo de un plan de HACCP (Nuevos modelos SHA).
- Sesión de trabajo sobre la Realización del Análisis de Peligros (trabajo en grupo)
- Sesión de trabajo sobre Desarrollo de un Plan de HACCP (trabajo en grupo) (Nuevos modelos SHA).
- Presentación de los resultados de las sesiones de Trabajo.
- Conclusiones y Recomendaciones Finales

Dirigido a:

- Profesionales del sector pesquero y acuícola.
- Gerentes y Jefes de Producción, Gerentes y Jefes de aseguramiento de la calidad, Analistas de Calidad, Superintendentes de Planta, Supervisores de Calidad, Técnicos de Aseguramiento de la Calidad de los productores pesqueros y acuícolas.
- Personal en general que deseen obtener los conocimientos necesarios y su adecuada interpretación para la elaboración y sustentación de un plan HACCP, acorde a los lineamientos de la Seafood HACCP Alliance.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la manipulación, procesamiento, fraccionamiento, empacado, almacenamiento, transporte y distribución de productos pesqueros y acuícolas que se destinen a los EEUU.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los productos pesqueros y acuícolas.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

Inversión:

Por participante: USD $ 469.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 02-Noviembre-2026 (USD $ 419.oo + IVA)
05% Pago antes del 09-Noviembre-2025 (USD $ 445.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 o más participantes): USD $ 449.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
Pago antes del 02-Noviembre-2025 (USD $ 389.oo + IVA p/p)
Pago antes del 09-Noviembre-2025 (USD $ 425.oo + IVA p/p)

Inversión Incluye:

* Certificado Digital de Capacitación emitido por la SeaFood HACCP Alliance (SHA) y AFDO (Association of Food and Drug Officials), reconocido por FDA
* **Materiales de enseñanza oficiales en digital en español:**
  a. Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Programa de Capacitación, 6ta. edición (julio 2020 o última edición disponible).
  b. Guía FDA sobre Peligros y Controles del Pescado y los Productos Pesqueros, 4ta. Edición
* **Materiales de enseñanza oficiales en digital (versión en inglés):**
  c. Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Programa de Capacitación, 6ta. edición (julio 2020 o última edición disponible).
  d. Guía FDA sobre Peligros y Controles del Pescado y los Productos Pesqueros, última edición (actualización de junio 2022)

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito
Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Expositor / Trainer:

ES LEAD TRAINER SEAFOOD HACCP ALLIANCE

- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 9 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 5,600 horas lectivas como instructor y formador en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 / Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.
paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Andrea Vera.
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan:

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com